

Муниципальное казенное вечернее (сменное) общеобразовательное учреждение
центр образования № 10



ПРОГРАММА
по формированию культуры здорового питания
в МКЦСОУЦО № 10
на 2023-2024 учебный год

г. Георгиевск
2023г.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1. Наименование Программы	Программа по формированию культуры здорового питания на период 2022-2023 учебного года
2. Основание для разработки Программы	<p>Конвенция о правах ребенка; Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка»; Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" 2 марта 2020 Принят Государственной Думой 18 февраля 2020 года. Одобрен Советом Федерации 26 февраля 2020 год;</p> <p>РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Ставропольского края, реализующих программы начального общего образования</p> <p>Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</p> <p>Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации».</p>
3. Разработчики Программы	АДМИНИСТРАЦИЯ МКВСОУЦО № 10
4. Цель Программы	Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания школьников, 100% охват обучающихся горячим питанием.
5. Основные задачи Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; 2. обеспечение доступности школьного питания; 3. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; 4. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; 5. приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями; 6. пропаганда принципов здорового и полноценного питания; 7. организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
6. Этапы и сроки реализации Программы	<p>Программа реализуется в период 2023 – 2024 учебного года в три этапа:</p> <p>I этап (август 2023 г.) – организационный: организационные мероприятия, разработка и написание программы;</p> <p>II этап (сентябрь 2023 г. – май 2024 г.) - реализация программы;</p> <p>III этап (июнь 2024 г.) – обобщающий: систематизация накопительного опыта, подведение итогов и анализ реализации программы.</p>
7. Объемы и источники финансирования	<ul style="list-style-type: none"> • Средства Федерального бюджета • Средства Регионального бюджета • Средства бюджета муниципального образования

**8. Ожидаемые
результаты
реализации
Программы**

- наличие пакета документов по организации школьного питания;
- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение доступности школьного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- отсутствие среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;
- сохранение и укрепление здоровья школьников;
- охват горячим питанием школьников (100%);
- улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния школьной столовой;

ВВЕДЕНИЕ

Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечно - сосудистой систем, ростом нервно - психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление - отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведет к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Культура питания - важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся. Это нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС). Формирование культуры здорового питания начинается с самых первых этапов обучения ребенка в школе и продолжается на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Системная работа по формированию культуры здорового питания в нашей школе включает три направления: рациональную организацию питания школе; включение в учебный процесс образовательной программы формирования культуры здорового питания и просветительскую работу с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами нашего образовательного учреждения. Такое сочетание направлений работы помогает создать и в школе, и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

Характеристика контингента учащихся и их семей.

Категория семьи	Количество семей	В них детей	Из них школьников МКВСОУЦО № 10
Многодетные	37	149	57
Малообеспеченные	0	0	0
Неполные	29	60	35
Семьи «группы риска»	5	18	5
Опекаемые	4	9	4

Цель:

Сохранение и укрепление здоровья обучающихся и педагогов; обеспечение школьников качественным сбалансированным питанием, совершенствование системы организации питания в образовательном учреждении, способствующей формированию у школьников здорового образа жизни и навыков рационального здорового питания, формирование общей культуры правильного питания.

Задачи:

1. Создание нормативной и методической базы для организации питания обучающихся;
2. Расширение знаний обучающихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья;
3. Формирование представлений о правилах этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности;
4. Обеспечение всех обучающихся школы сбалансированным горячим питанием;
5. Пропаганда здорового питания (проведение классных часов, конкурсов, лекций);
6. Формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья;
7. Формирование навыков здорового питания через систему воспитательной работы школы и работу с родителями;
8. Внедрение современных методов мониторинга состояния питания; формирование и развитие представления детей и подростков о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;

9. Формирование у школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
10. Профилактика поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков;
11. Освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;
12. Информирование детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием, расширение знаний об истории и традициях питания своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;
13. Развитие творческих способностей и кругозора у детей и подростков, их интересов и познавательной деятельности;
14. Повышение гигиенической грамотности детей и родителей в вопросах питания;
15. Просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:

- недостаточная просветительская работа среди обучающихся и их родителей о здоровом питании школьников;
- дети, страдающие различными заболеваниями, склонны часто пропускать учебные занятия, что способствует снижению качества образования;
- недостаточная работа по организации питания обучающихся, воспитанию их культуры поведения в столовой;
- малоэффективный контроль за качеством и безопасностью питания.
- Программа предусматривает проведение мониторинга и контроля за качеством питания обучающихся;
- в ходе мониторинга планируется анкетирование родителей и обучающихся.

Прогнозирование целевых показателей и ожидаемых результатов

- Сохранение количества детей, питающихся в школьной столовой до 100 %.
- Организация правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- Оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся;
- Обеспечение обучающихся необходимым качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
- Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей;
- Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности;
- Дальнейшее укрепление материально-технической базы школьной столовой;
- Изменение имиджа школьной столовой и качества обслуживания.

1. ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ.

При разработке данной программы по совершенствованию организации школьного питания мы учитывали не только требования, предъявляемые ФГОС и СанПиН, но и реальную ситуацию в нашей школе.

В нашей школе работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям:

1. Рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в школе соответствуют не только всем гигиеническим требованиям, но и служат примером здорового питания;

2. Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При формировании культуры здорового питания ведется комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п. Например, на протяжении уже многих лет зарекомендовала себя комплексная программа, которая используется в начальной школе – программа "Разговор о правильном питании". Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в разном возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями.

В этом учебном году в рамках внеурочной деятельности в 1-4 классах реализуется программа «Разговор о правильном питании».

При реализации образовательной программы в нашей школе соблюдаются принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

3. Третье направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Институтом возрастной физиологии РАО, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерациональное и не сбалансированное, нарушен режим питания. Во многих семьях, даже живущих в сельской местности, в питании мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Только 40% родителей нашей школы знакомы с общими принципами организации здорового питания.

Работа по формированию культуры здорового питания как составной части здорового образа жизни в нашем образовательном учреждении носит системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях образования, ведется с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонентов.

Педагоги в школе, проводящие мероприятия по формированию культуры здорового питания, знают основы современной государственной политики в сфере питания; федеральные законы, региональные нормативные правовые акты и СанПиН, регулирующие деятельность в сфере питания; основы возрастной физиологии и гигиены.

В работе с родителями классные руководители используют методические рекомендации МР 2.4. 0180-20 от 18.05.2020 г, которые дают полное представление о принципах организации здорового питания. В рекомендациях приведено рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования, даны рекомендации по организации родительского контроля за организацией питания детей образовательных организациях, а также предложены рекомендации по организации питания детей в семье. Кроме того, в Приложение 1, к рассматриваемым методическим рекомендациям предложена анкета школьника, которую ребята могут заполнить вместе с родителями. Для инициативной группы, в целях проверки качества питания в Приложении 2 к МР 2.4.0180-20 представлена форма оценочного листа.

2. СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ (ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ)

Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. На период от 7 до 18 лет, который ребёнок проводит в школе, приходится наиболее интенсивный соматический рост организма, сопровождающийся повышенными умственными и физическими нагрузками. Организация питания в каждой возрастной группе школьников в нашей школе имеет свои особенности, учитывающие изменения, происходящие в детском организме на каждом этапе. Школьный период можно условно разделить на три возрастные группы - 7-11 лет, 11-14 лет, 14-18 лет.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. Исключены из меню копченые, маринованные, жареные блюда, острые блюда, пряности и специи, жирные продукты, то есть питание организовано с учетом особенностей детского организма.

В меню учтены продукты, насыщенные микро- и макроэлементами: лаваш пшеничный обогатенный, сольодированная, витаминизированные напитки, кисломолочные продукты, обогатенные витаминами и минералами.

В МКВСОУЦО № 10 созданы следующие условия по организации питания обучающихся.

Для общественного питания образовательного учреждения и для обслуживания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.2.1178-02 в школе оборудована столовая.

Помещения столовой размещаются на первом этаже здания образовательного учреждения.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из пищевого металла.

В столовой имеется обеденный зал на 48 посадочных мест, зал оснащен удобной мебелью: скамейки и 6 местными столами, позволяющими проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников, инструкции и рекомендации для сотрудников. Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПина, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

В школе за счет средств федерального бюджета обеспечиваются бесплатным горячим питанием (завтрак, обед) школьники с 1 по 9 классы. Обучающиеся посещают столовую организованно, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание.

Режим питания школьников в нашем образовательном учреждении.

Время завтрака и обеда обучающихся установлено графиком питания

График питания обучающихся на 2023-2024 учебный год

Время	Классы
9.00-9.30 Перемена 30 минут	Завтрак 1,3а,3б,4,6а
10.10-10.30 Перемена 20 минут	Завтрак 6б,7,8 а,8б,9а,9б,9в
12.00-12.20 Перемена 20 минут	Обед 1,3а,3б,4,6а
13.00-13.20 Перемена 20 минут	Обед 6б,7,8 а,8б,9а,9б,9в

**Понедельник
Вторник-пятница**

Время	Классы
9.10-9.30 Перемена 20 минут	Завтрак 1,3а,3б,4,6а
10.10-10.30 Перемена 20 минут	Завтрак 6б,7,8 а,8б,9а,9б,9в
12.00-12.20 Перемена 20 минут	Обед 1,3а,3б,4,6а
13.00-13.20 Перемена 20 минут	Обед 6б,7,8 а,8б,9а,9б,9в

3.МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ)

3.1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители
1.	Совещание классных руководителей об организации горячего питания.	Август	Директор школы
2.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания: - охват обучающихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	Сентябрь, Февраль	Директор школы
3.	Организация работы бракеражной комиссии по питанию.	В течение года	Директор школы
4.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Директор школы
5.	Актуализация информации идет на школьном сайте в разделе «Организация питания»	В течение года	Администратор сайта

3.2. Работа обучающимися

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители
1.	Внеурочная деятельность в 1-4 кл. «Разговор о правильном питании»;	В течение учебного года	Классные руководители
2.	Проведение классных часов.	По планам классных руководителей	Классные руководители
3.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием обучающихся	Ежемесячно	Классные руководители
4.	Анкетирование обучающихся по вопросам питания	сентябрь март	Социальный педагог
5.	Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время (пришкольный лагерь)	Июнь-июль 2024г.	Директор школы
6.	Выставка книг по теме: «Гигиена питания».	Октябрь 2023 г.	Библиотекарь
7.	Проведение «Дней здоровья».	В течение года.	Учитель физкультуры
1.	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей	Август, сентябрь	Директор школы
2.	Организация консультаций для классных	В течение	Заместитель

	руководителей - культура поведения обучающихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	учебного года	директора по ВР
3.	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	В течение учебного года	Классные руководители
4.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся	31.05.2024г.	Директор школы

3.4. Работа с родителями

1.	Родительские собрания «Организация питания»	Сентябрь	Классные руководители
2.	Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе	В течение учебного года	Классные руководители
3.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	В течение учебного года	Классные руководители
4.	Родительские собрания с рассмотрением вопросов правильного питания	По планам классных руководителей	Классные руководители
5.	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Май	Заместитель директора по ВР
6.	Информация для родителей на школьном сайте в разделе «Организация питания»	В течение года	Администратор сайта

3.5. Организационная работа

1.	Составление отчёта по организации питания обучающихся классов (1- 9кл.)	1 раз в четверть	Директор школы Ответственный по питанию
2.	Расширение ассортимента продуктов питания.	Постоянно	Ответственный по питанию
3.	Соблюдение графика питания обучающихся	Ежедневно	Классные руководители
4.	Личная гигиена обучающихся	Ежедневно	Классные руководители
5.	Анкетирование родителей с использованием анкеты, представленной в Приложении 1 к МР 2.4. 0180-20 от 18.05.2020 г. и формы оценочного листа, предложенного в Приложении 2 к МР 2.4. 0180-20	В течение года	Председатель Совета родителей
6	Контроль эстетического оформления обеденного зала	Ежегодно	Зам. директора по ВР
7	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	По мере поступления финансирования	Директор школы
8	Организация закупки мебели для обеденного зала	По мере поступления финансирования	Директор школы
9	Организация текущего и капитального ремонта школьной столовой	Июль-август	Директор школы

4. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМАТИЧЕСКИХ УРОКОВ ПО РАЦИОНАЛЬНОМУ ПИТАНИЮ В РАМКАХ РАЗЛИЧНЫХ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ.

Предмет	Содержание занятия
Биология	Основные компоненты пищи, их значение. Физиология пищеварения, значение рационального питания для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта. Жевание. Роль правильного измельчения пищи во рту для профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта. Витамины. Микроэлементы. Их значение для организма человека.
ОБЖ	Обсуждение продуктов питания, отрицательно влияющих на состояние здоровья. Рациональное питание. Гигиена питания.
Окружающий мир	Если хочешь быть здоров- правильно питайся. Наше питание. Почему нужно есть много овощей и фруктов? Почему нужно чистить зубы и мыть руки? Здоровый образ жизни.
Русский язык	Работа с текстами, затрагивающими тематику питания и здорового образа жизни
Математика	Задачи со здоровьесберегающим содержанием
ИЗО	Рисунки, роспись посуды
Технология	Изготовление муляжей фруктов и овощей.

5. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ . ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ И ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

№	Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль
1.	Контроль за формированием рациона питания	Директор школы, школьная комиссия
2.	Входной производственный контроль	Директор школы
3.	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Директор школы
4.	Контроль изготовленной продукции	Бракеражная комиссия
5.	Контроль за санитарным содержанием и обработкой предметов производственного окружения	Бракеражная комиссия
6.	Контроль за приемом пищи	Дежурные классные руководители Зам. директора по ВР

6. ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАЧ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В РЕШЕНИИ ВОПРОСОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

1. Задачи администрации школы:

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
- Контроль качества питания;
- Контроль обеспечения порядка в столовой;
- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;
- Контроль расходования средств на питание в школьной столовой.

2. Обязанности классных руководителей:

- Проведение классных часов, бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;

- Проведение родительских собраний, бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;
- Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

3. Обязанности родителей:

- Прививать навыки культуры питания в семье;
- Выполнять рекомендации классных руководителей и медработников по питанию в семье.
- Осуществлять общественный контроль за питанием обучающихся.

4 Обязанности обучающихся:

- Соблюдать правила культуры приема пищи;
- Принимать участие в мероприятиях по формированию культуры здорового питания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Формированию представлений об основах культуры питания способствует не только система воспитательной работы, но и образовательный процесс. Содержание программы позволяет осуществить связь со всеми предметами, изучаемыми в школе: русским языком (работа с текстами, затрагивающими тематику питания); математикой (эффективным средством формирования умений и навыков сохранения и укрепления здоровья являются задачи со здоровьесберегающим содержанием); окружающим миром; литературным чтением, ИЗО (рисунки, роспись посуды), технологией (изготовление муляжей фруктов и овощей) и других.

Всё это открывает дополнительные возможности для развития учащихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

Учитывая тот факт, что дети и подростки большую часть дня находятся в школе, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

Таким образом, такое содержание программы по формированию у обучающихся основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Беседы, экскурсии, занятия, конкурсы, праздники для детей, встречи с родителями, консультации и рекомендации для них помогут в интересной и увлекательной форме прикоснуться к истории, сути и актуальности вопроса о правильном питании.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов (обведите ответ или поставьте рядом галочку). Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:**

ДА НЕТ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ:**

ДА НЕТ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. **ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

ДА НЕТ

3. **1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ:**

НЕ НРАВИТСЯ НЕ УСПЕВАЕТЕ ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. **В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:**

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. **НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?**

ДА НЕТ ИНОГДА

6. **ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ:**

ДА НЕТ ИНОГДА

7. **НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

ДА НЕТ НЕ ВСЕГДА

7. **1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?**

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКНЕ ПОРЦНИ
- ИНОЕ _____

8. **ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?**

ДА НЕТ

8. **1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТЕ**

ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТЕ ИЗ ДОМА

9. **УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. **СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?**

ДА

НЕТ

ИНОГДА

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы КОМИССИИ*	
	А) да	

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Вывлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Вывлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	